SANTOS SAS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr



MIXER DE BAR N°33

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :
- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



SOMMAIRE



DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

DECLARE QUE LA MACHINE DESIGNEE SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE APPOSEE :

- SOUS L'APPAREIL,
- SUR LE CERTIFICAT DE GARANTIE CITUE EN DERNIERE PAGE DE CE MANUEL,

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE "machines" MODIFIEE (Directive 98/37/CEI)
ET AUX LEGISLATIONS NATIONALES LA TRANSPOSANT.

EST EGALEMENT CONFORME AUX DISPOSITIONS DES DIRECTIVES EUROPEENNES SUIVANTES :

N° 73/23 du 19/02/73 (Directive basse tension)
N° 89/336 (Directive CEM)
N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
N° 2002/96/CE (Directive DEEE)

La machine est conforme aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :

NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines -Règles générales –
NF EN 12852 : 2001 Machines pour produits alimentaires- Préparateur culinaires et blenders.

FAIT A VAULX-EN-VELIN LE : **01/09/2007**

TITRE DU SIGNATAIRE : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

NOM DU SIGNATAIRE : **JACQUES FOUQUET**

SIGNATURE



REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

CONTRE INDICATIONS



1. **Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.**
2. **Ne pas utiliser cet appareil pour écraser de gros glaçons ou aliments congelés. Les couteaux ne sont pas prévus pour cet usage.**
3. **Ne pas placer les ingrédients secs dans le mixer avant de le mettre en marche.**
4. **Ne pas retirer le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.**
5. **Ne jamais soulever l'ensemble bol (1) du bloc moteur avant l'arrêt TOTAL du moteur.**
6. **Ne jamais mettre l'ensemble bol (1) en place sur le bloc moteur (2) pendant que celui-ci est en marche.**

BRANCHEMENT ELECTRIQUE ;

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**.

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation (**10**) est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.



FR

ATTENTION : **Vérifier** que l'interrupteur marche / arrêt est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (**10**) sur la prise de votre alimentation secteur,

1ere MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. A).

Fig A

- Enlever l'ensemble bol (1) du bloc moteur (2).
- Oter le couvercle (3) et le bouchon (4) et les laver avec un produit vaisselle standard
- Dévisser le bol (5) de l'écrou de bol (6) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à droite) (Fig. B).
- **En faisant attention** de ne pas vous blesser avec les **couteaux tranchants**, ôter le moyeu porte couteaux (7) et le joint de bol (8) (Fig. C).

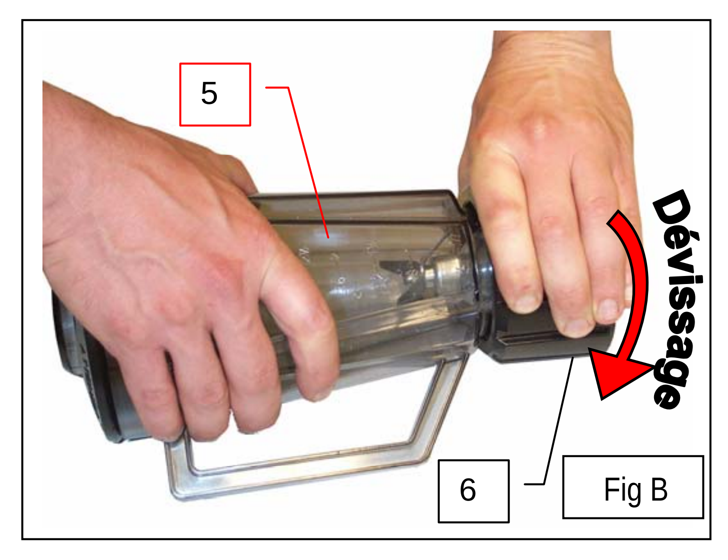


Fig B



- Laver avec un produit vaisselle standard ou au lave vaisselle : le couvercle (3), le bouchon (4), le moyeu porte couteaux (7), le joint de bol (8) et le bol (5).

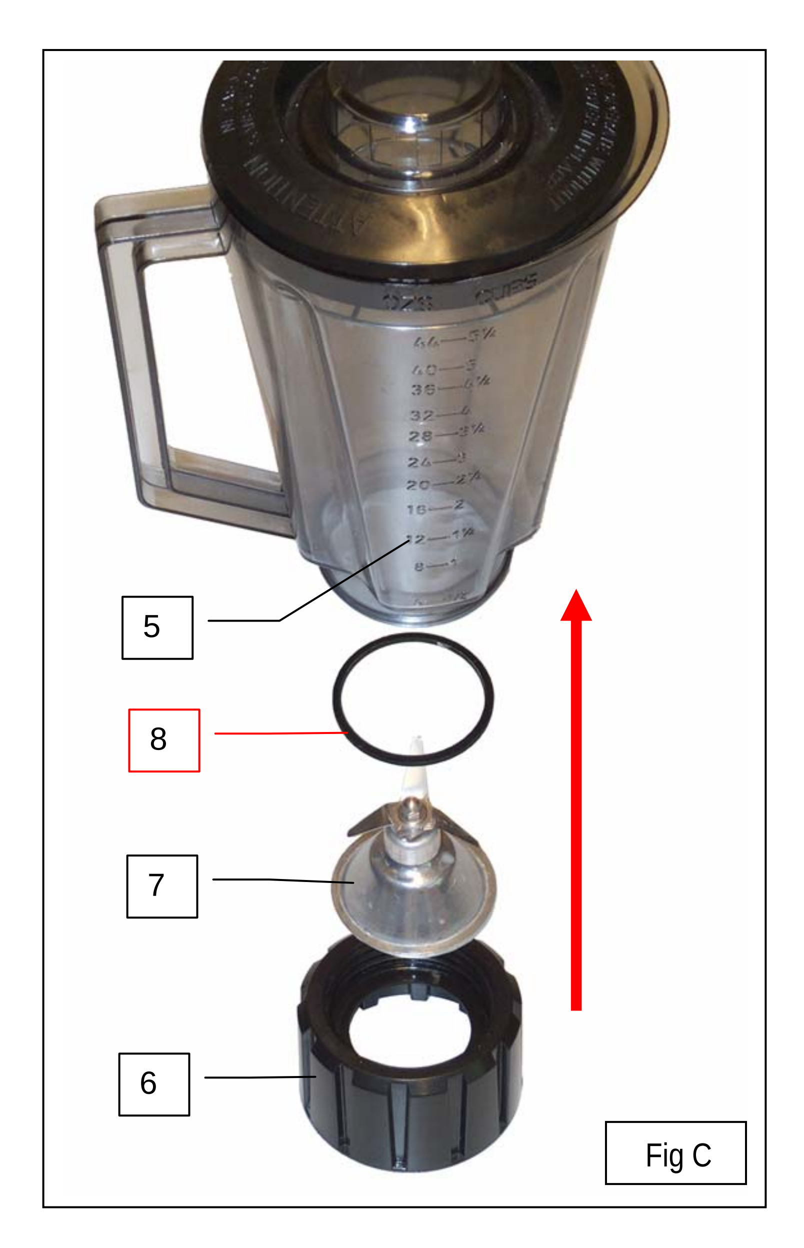


Fig C

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

VOTRE MIXER DE BAR N°33

- Le mixer de bar N° 33 est particulièrement dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, pâtissiers, glaciers.…
- L'appareil est constitué d'un bloc moteur en fonte d'aluminium et d'un bol de mixage amovible. Ce dernier est composé d'un bol gradué en plastique transparent, d'un couvercle en plastique, d'un bouchon doseur, d'un ensemble de couteaux en acier inoxydable et d'un système d'accouplement.
- Le mixer N° 33 est destiné à mélanger différents produits alimentaires sous forme liquide, pâteuse ou solide.
- Il est idéal pour la préparation de :
  - boissons (cocktails de fruits, de légumes, punchs, sirops, sangria...)
  - de petites quantités de potages, sauces, soufflés, purées de légumes, pâtés de viande et de poisson, crèmes, compotes.
  - Glaces, Milk-shake

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :



***ATTENTION :** un mixer doit **toujours** fonctionner avec un minimum de liquide dans le bol.*

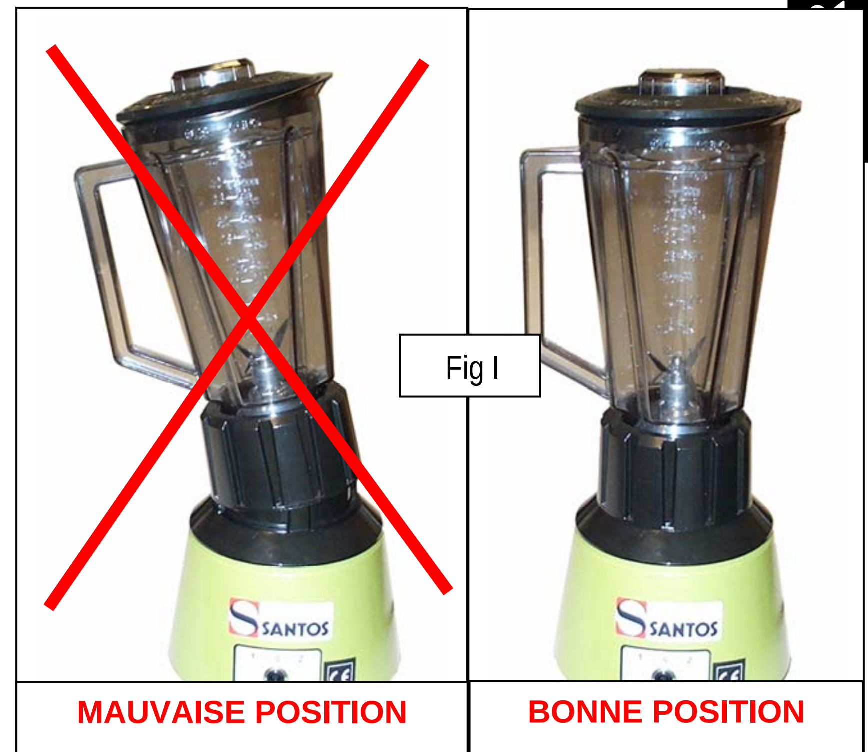
Montage et préparation :

1. **Placer le moyeu porte couteaux** (7) dans l'écrou de bol (6).
2. **Placer le joint de bol (8)** sur le moyeu porte couteaux (7), en vous assurant que le joint est correctement plaqué sur le moyeu porte couteaux .

ATTENTION : Il est important de bien respecter l'ordre de montage des éléments sous peine de graves dysfonctionnements de l'appareil. respecter : (6) (7) (8) (5), (Fig. C)



3. **Visser et serrer le bol (5)** sur l'écrou de bol (6) jusqu'à réaliser l'étanchéité en comprimant le joint de bol.
4. **Placer l'ensemble bol (1)** sur le bloc moteur (2), moteur à l'arrêt (interrupteur (9) en position 0) en vérifiant l'assise de l'ensemble bol selon le schéma ci-contre
5. **Placer le couvercle (3)** muni de son bouchon (4) sur le bol (5).
6. **Vérifier** que l'interrupteur marche / arrêt (9) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d’alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur.



7. **Introduire un minimum de liquide ou de purée (jusqu'à ce que les couteaux soient totalement immergés) avant d'y ajouter les ingrédients solides à mixer.** Pour un meilleur résultat, couper les ingrédients solides en cubes et les engager par l'orifice du couvercle pendant que les couteaux tournent.
8. Choisir la vitesse de rotation des couteaux en fonction du travail recherché :
   - interrupteur en **position 1** pour une petite vitesse (12 000 tr/mn)
   - interrupteur en **position 2** pour une grande vitesse (16 000 tr/mn).
9. **Arrêter l'appareil** en plaçant l'interrupteur marche / arrêt sur la **position 0**.



***ATTENTION** : Il est important de **ne pas soulever l'ensemble bol** (1) ou **de le mettre en place** avant l'arrêt **TOTAL** du moteur sous peine d'une usure prématurée du système d'accouplement.*



NETTOYAGE :

IMPORTANT :



- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (10).**
- Pendant le nettoyage, pour ne pas vous blesser, manipuler avec précaution le moyeu porte couteaux et les couteaux.
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (2) ne doit pas être plongé dans l'eau.

Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés dans le bol, le couvercle, ou sur les couteaux.
Même si l'ensemble bol (1) peut être lavé en lave vaisselle sans être démonté, il est conseillé, pour une meilleure hygiène, de démonter l'ensemble bol (1) et de laver séparément tous les éléments le constituant : l'écrou de bol (6), le joint de bol (8), le moyeu porte couteaux (7), le bol (5), le couvercle (3) et le bouchon (4).
Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.

STOCKAGE :

- Afin de réduire les risques de coupure, il est conseillé de remonter le moyeu porte couteaux (7) dans le bol (5) et l'écrou de bol (6)
- Ne pas fermer hermétiquement le couvercle du bol lorsque l'appareil est rangé.

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur(10).

Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements et paliers sont graissés à vie.
Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les couteaux, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques**

notés sous l'appareil.



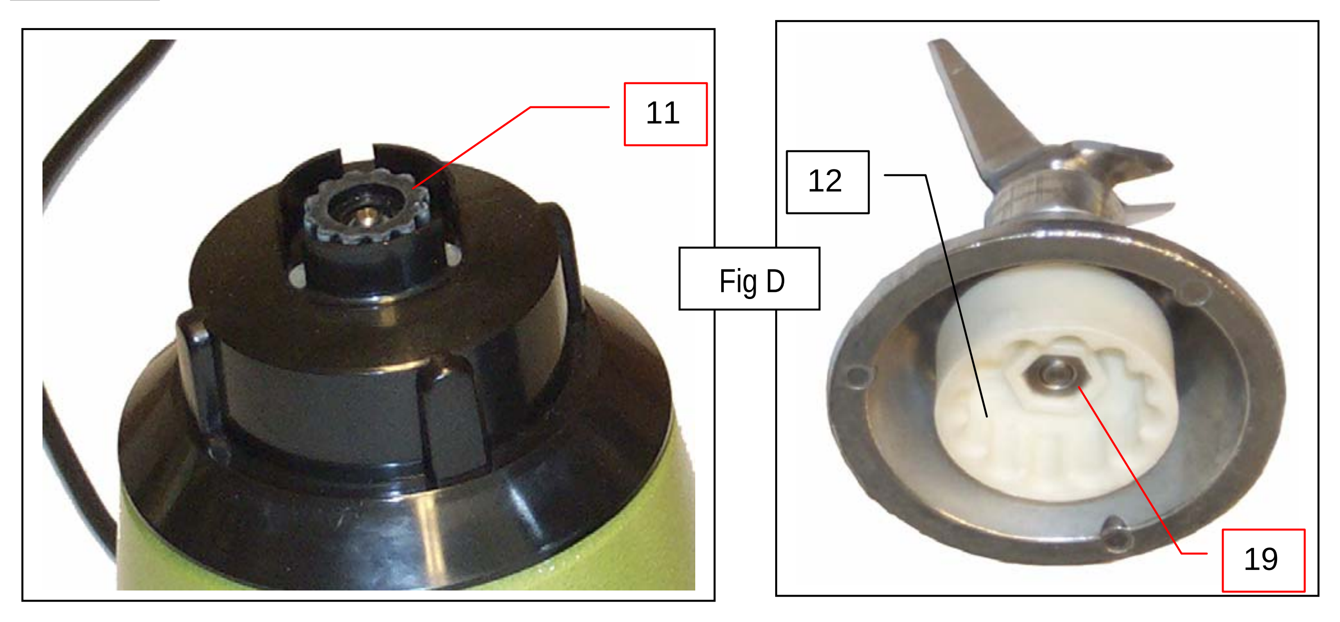
FR

Remplacement du système d'accouplement :



IMPORTANT : (Fig. D).

- La partie motrice (moteur) (11) est en caoutchouc souple.
- La partie réceptrice (couteaux) (12) est en plastique dur.



Démontage de la partie motrice (moteur) : (Fig. E)

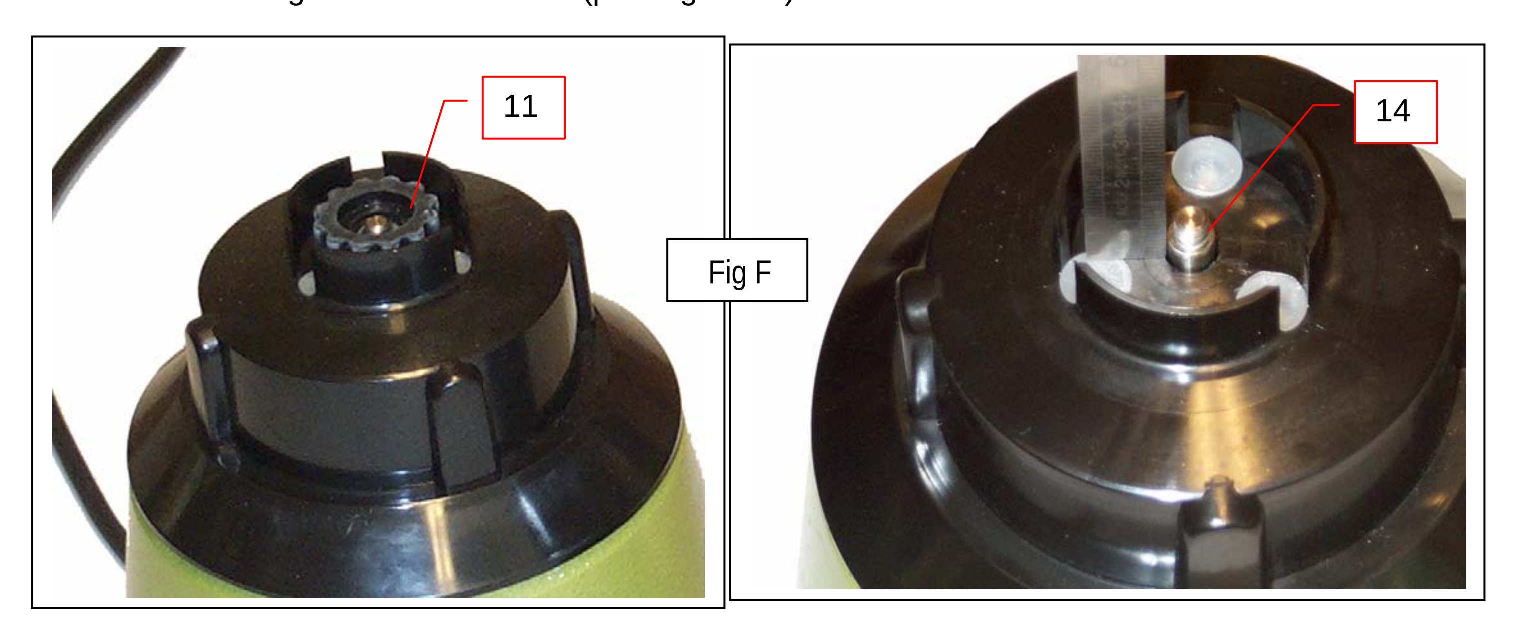
1. Coucher le bloc moteur sur le côté.
2. Immobiliser en rotation la partie motrice en caoutchouc. Il est possible d'utiliser le moyeu porte couteaux (7) équipé de l'accouplement rigide (12). Utilisez un gros chiffon pour maintenir les couteaux et éviter de vous couper.
3. Par le trou central de la tôle de fond, placer un tournevis plat dans la rainure de l'axe moteur (13).
4. Tourner le tournevis dans le sens des aiguilles d'une montre pour dévisser l'accouplement moteur (pas à gauche).





Montage de la partie motrice (moteur) (Fig. F) :

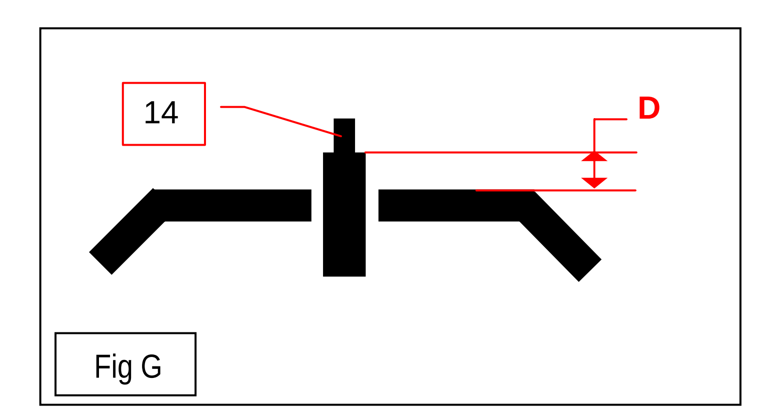
1. Poser le bloc moteur (2) sur ses pieds.
2. Visser, à la main, l'accouplement souple sur l'axe moteur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à gauche).



En fonction des différentes versions d'axe de moteur, il est parfois nécessaire de visser un écrou bas sur l'axe moteur avant de visser l'accouplement souple. (Fig. G)

- Si "D" est supérieure à 3mm alors, il ne faut pas visser d'écrou bas.
- Si "D" est inférieure à 3mm alors **il faut viser** un écrou bas (pas à gauche) sur l'axe moteur puis viser l'accouplement souple (11).





Démontage de la partie réceptrice (couteaux) :



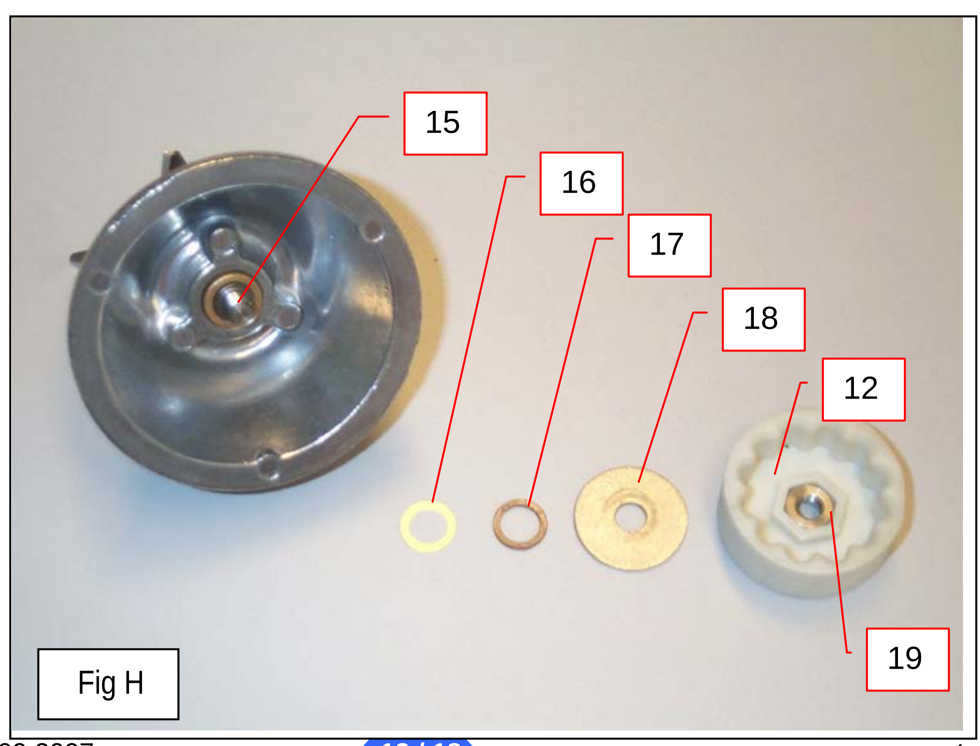
1. Avec un gros chiffon, maintenir les couteaux (ATTENTION aux risques de coupure).
2. Avec une pince, attraper et dévisser l'accouplement rigide en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (pas à gauche).

Montage de la partie réceptrice (couteaux) (Fig. H) :





1. Avec un gros chiffon, maintenir les couteaux (ATTENTION aux risques de coupure).
2. Placer l'écrou bas (19) (pas à gauche) dans le logement hexagonal de l'accouplement en plastique dur (12).
3. En respectant cet ordre, replacer sur l'axe des couteaux (15) la rondelle fine Inox (16) puis la rondelle en fibre (17) et enfin la rondelle large Inox (18).
4. Visser l'accouplement (12) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à gauche).





AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (10).

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Actionner l’interrupteur Marche Arrêt (9) sur la position **0**, débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), puis appuyer sur l’interrupteur Marche / Arrêt (9) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l’appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps ou aliments trop durs bloquant les couteaux), il peut chauffer très rapidement et se mettre en sécurité surchauffe.

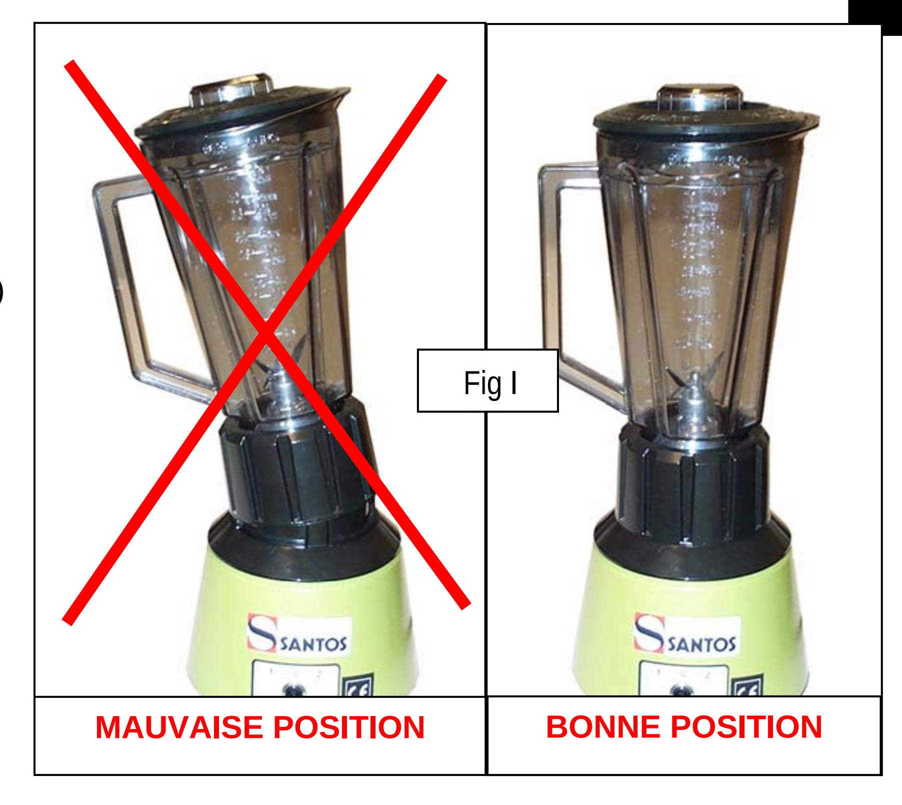
- Mettre l’appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10))
- Basculer l'interrupteur marche / arrêt (9) sur la position **0.**
- Enlever l'ensemble bol (1) du bloc moteur (2) et le poser sur une table de travail.
- Oter le couvercle (3) du bol et avec un objet long et fin, déplacer les morceaux durs bloquant les couteaux.
- Replacer l'ensemble bol (1) sur le bloc moteur et remettre en marche.
- Si les couteaux se bloquent à nouveau, vider le contenu du bol et recouper les aliments en plus petits morceaux.

Si le problème persiste, mettre l’appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.



Le moteur fonctionne mais les couteaux ne tournent pas :

- Contrôler : l'assise de l'ensemble bol (1) sur le bloc moteur (2), (Fig. I).
- Contrôler : l'état du système d'accouplement (11 et 12).
- Contrôler : la bonne mise en place du joint de bol (5) (voir partie "montage et préparation").



REP	Designation
1	Ensemble bol
2	Bloc moteur
3	Couvercle
4	Bouchon
5	Bol
6	Ecrou de bol
7	Moyeu porte couteaux
8	Joint de bol
9	Interrupteur marche / arrêt
10	Cordon d'alimentation
11	Accouplement souple
12	Accouplement dur
13	Rainure de l'axe moteur
14	Axe moteur
15	Axe des couteaux
16	Rondelle fine Inox
17	Rondelle en fibre
18	Rondelle large Inox
19	Ecrou bas



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)				
Modèle 33			Monophasé	
Tension d'alimentation		.(V)	220-240	110-120
Fréquence		(Hz)	50/60	50/60
Moteur : Puissance				
Puissance absorbée		(W)	600	650
Vitesse :	Position 2	(tr/mn)	16 000	18 000
	Position 1	(tr/mn)	12 000	14 000
Contenance du bol		(L)	1,2	
Dimensions :	Hauteur	(mm)	420	
	Largeur	(mm)	180	
	Profondeur	(mm)	180	
Poids :	Poids net	(kg)	2,5	
	Poids emballé	(kg)	3	
Bruit : (2) L_{pA} incertitude K_{pA} = 2.5dB		(dBA)	73	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.



Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

M

Noir

Diode

Marche/Arrêt
3 positions

Blanc

Blanc

~

Noir

Noir

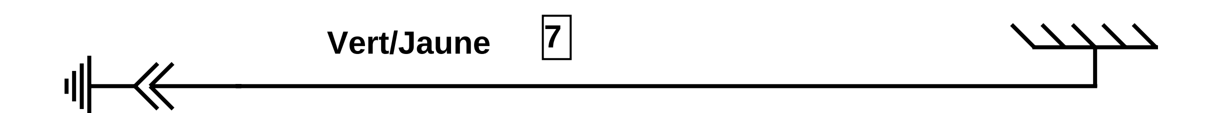




Schéma électrique 220-240V 50/60Hz

M

Noir

Noir

Diode

Marche/Arrêt
3 positions

Bleu

Bleu

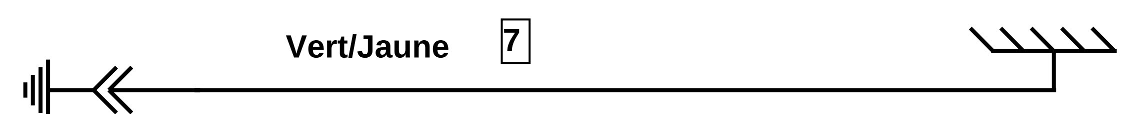
Blanc

~

Marron

Marron

FILTRE
ANTI-PARASITES





FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Cet appareil est garanti douze mois à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique.
La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré.
Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électrique.
Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagné d'une copie du présent certificat de garantie sur lequel figure le numéro de série de l'appareil.
Tout appareil est muni d'une plaque signalétique comportant un numéro de série identique à celui de ce certificat de garantie.
En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et après accord de nos services, tout appareil sous garantie est expédié par le client en port payé. En cas de réparation d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du client. Les pièces et la main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées - tarif horaire de main-d'œuvre). Toute réparation fait l'objet d'un devis préalable qui doit être validé avant réparation.
En cas de litige, les tribunaux du lieu du constructeur (Lyon) sont seuls compétents.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés